

MEDIENMITTEILUNG

Galtür lädt zur Almkäseolympiade

Am 25. September 2021 wird Galtür Austragungsort der 27. Internationalen Almkäseolympiade. Hier kämpfen über 100 Senner aus der Alpenregion mit Käse um Gold, Silber und Bronze. Kriterien des olympischen Käse-Komitees: Qualität, Geschmack und ausschliesslich regionale Zutaten bei der Herstellung. Kostproben für Besucher inklusive.

Galtür/Paznaun, 7. Juni 2021 – Wer macht den besten Almkäse? Um das herauszufinden, treten in Galtür am 25. September 2021 bei der 27. Internationalen Almkäseolympiade über 100 Senner aus der Schweiz, Deutschland, Österreich, Italien und Liechtenstein in den Wettstreit und damit vor die olympische Käse-Jury. Den Siegern winken die begehrten Sennerharfen in Gold, Silber und Bronze. Die Kriterien der Fachjury? Äusseres, Inneres, Geschmack und Konsistenz der Käse. Wer auf Tagessieg setzt, muss zusätzlich eine blind verkostende Kinderjury überzeugen. Erst dann gibt es zur goldenen Sennerharfe noch den begehrten Dreikäsehoch-Preis. Aber nicht nur die Jury darf von den eingereichten Käselaiiben kosten, auch das Publikum kann am Veranstaltungstag von 11 bis 18 Uhr alles probieren und erwerben. Alle Infos: www.galtuer.com.

Käse-Wettstreit

Wer bei der Internationalen Almkäseolympiade Gold anstrebt, muss höchste Qualität bieten, denn die Auflagen für die teilnehmenden Senner sind streng. Nur Käsesorten, die auf einer eingetragenen, bewirtschafteten Alm hergestellt wurden, sind im Wettbewerb zugelassen. Das bedeutet: Antreten dürfen die Senner nur mit echtem Rohmilchkäse aus frischer Alpenmilch, der die Qualitätskriterien der Almkäseolympiade erfüllt. Somit haben nur die besten Käse unter den scharfen Augen und Geschmacksnerven der Jury eine Chance auf die goldene, silberne oder bronzene Sennerharfe. Die Fachjury besteht neben «Käse-Experten» aus Industrie, Handel und Ausbildung in der Schweiz, Österreich, Italien, Deutschland und Liechtenstein auch aus einer Kinderjury, deren Geschmack es bei einer Blindverkostung zu treffen gilt. Überzeugt ein Käse vor beiden Jurys, bekommt er zur goldenen Sennerharfe den begehrten Dreikäsehoch-Preis der Kinder.

27 Jahre Almkäseolympiade

Schon seit September 1995 findet die Internationale Almkäseolympiade jährlich in Galtür statt und hat sich inzwischen bei den Sennern fest etabliert. Das Ziel der Gründerväter: Den Sennern im Alpenraum eine lukrative Möglichkeit zu bieten, ihren Käse einem breiten Publikum zu präsentieren und damit neue Absatzmärkte zu schaffen. Die hohen Absatzzahlen regionaler Produkte und mittlerweile 26 erfolgreiche und gut besuchte Almkäseolympiaden beweisen, dass das Thema Regionalität nach wie vor Trend ist. Fixer Bestandteil jeder Almkäseolympiade ist die «Genussregion Paznauer Almkäse» und deren Mitgliedsbetriebe und Almen, die die Landjugend Galtür seit einigen Jahren in diversen Anliegen rund um die Organisation unterstützen.

Weitere Informationen gibt es unter www.galtuer.com.

Für weitere Informationen (Medien):

PrimCom

Petra Wittmann

Tel.: +41 44 421 41 39

Mail: p.wittmann@primcom.com

Für weitere Informationen:

Tourismusverband Paznaun - Ischgl

Simon Waldner

Tel.: +43 50 990 112

Mail: presse@paznaun-ischgl.com